

Mehr Fleisch am Knochen

Rindsfilet the first 200 g: 69 | each + 100 g: 25

zart und saftig aus der Lende geschnitten
aufgrund seiner feinen Struktur das begehrteste Stück vom Rind

Entrecôte 250 g: 65

ein saftiges Rumpfstück aus dem vorderen Rücken
mit klassischem Fettrand

Rib Eye 300 g: 69

aus dem mittleren Rippenstück geschnitten
kräftig im Geschmack, sehr hohe Marmorierung

T-Bone Steak 500 g: 85 | 800 g (2 Personen): 135

mit Filet und Knochen aus dem flachen Roastbeef geschnitten
ein unvergleichlicher Geschmack

Spareribs 500 g: 44

herzhaft marinierte Rippchen

Kalbskotelett 450 g: 68

feinster Geschmack am Knochen

Die Zubereitung ist uns wichtig.

Ihr Steak wird in einem eigens aus den USA eingeführten Ofen von 800 Grad Celsius gebraten. Die hohe Hitze lässt den Zucker im Fleisch karamellisieren und ergibt eine einmalige, schmackhafte Kruste. Das Fleisch ist super zart und zergeht auf der Zunge. Geniessen Sie Ihr Stück Fleisch, zubereitet wie in den besten Steakhäusern Amerikas.

Erstklassiges Schweizer Qualitätsfleisch vom Rind, Kalb, Lamm und Schwein hat einen geschützten Namen: Die renommierten Produkte aus der «**Swiss Gourmet Grand Cru**» Linie überzeugen durch hervorragende Qualität und sind Sinnbild für das Schweizer Genuss-Erlebnis. Für «**Swiss Gourmet Grand Cru**» Produkte von Mérat Martigny wird nur hochwertiges Schweizer Fleisch aus dem Wallis verwendet, welches nach einem intensiven Reifungsprozess fachmännisch zubereitet wird.

Garstufen

Rare (bleu):
Medium rare (saignant):
Medium (a point):
Well done (bien cuit):

Kräftig angebraten...

innen roh
innen blutig
innen rosa
durchgebraten

Mehr gehört dazu

Wählen Sie Ihre 2 Lieblingsbeilagen...

- ... Süsskartoffeln gebraten
- ... Hermitage Fries
- ... Tessiner Risotto

- ... Ofengemüse
- ... Blattspinat
- ... Blattsalat mit Apfel und Nüssen
- ... Coleslaw Salat

Zu allen Steaks servieren wir Ihnen unsere 4 hausgemachten Saucen...

- ... Sauce Bearnaise
- ... Barbecue-Sauce
- ... Mango-Limetten Dip
- ... Kräuterbutter

Bei allen Produkten, die wir für unsere Gerichte verwenden, legen wir Wert auf höchste Qualität. Sehr gerne geben wir Ihnen Auskunft über Nährwerte und Allergene.

Kalb: Schweiz
Rind: Schweiz
Schwein: Schweiz

Zander: Schweiz, Osteuropa | Wildfang
Felchen: Schweiz | Zucht
Lachsforelle: Schweiz | Zucht
Forelle: Schweiz | Zucht
Seeteufel: Island | Wildfang

Wir verwenden Fisch und Krustentiere ausschliesslich aus nachhaltiger Zucht oder Fischerei und unterstützen die Label MSC und Friend of the Sea. Unsere Fischlieferanten sind Mitglieder der WWF SEAFOOD GROUP.

Preise in Schweizer Franken inklusive 7.7 % Mehrwertsteuer.